

Hygiène des aliments

Le parcours des aliments – Guide pour l’enseignant

Contexte

Ces outils ont été financés par le projet Européen SafeConsume, destiné à l’ensemble de l’Union Européenne en vue de réduire les infections d’origine alimentaire. Pour en savoir plus rendez-vous sur le site <http://safeconsume.eu/>.

Les outils ont été élaborés à partir d’enquêtes réalisées auprès d’élèves et d’enseignants européens et ils ont été testés dans des écoles au cours de leur élaboration. Selon des études conduites auprès de consommateurs européens, plusieurs types de comportements à risque liés aux aliments ont été identifiés. Notre objectif est d’améliorer les connaissances sur ce sujet.

Cette activité couvre le parcours des aliments des courses à l’assiette et à la conservation des restes ainsi que les différents risques tout au long de ce parcours (rupture la chaîne du froid, contamination croisée, etc.).

Objectifs d’apprentissage

1. Comprendre qu’il existe des microbes pathogènes dans les aliments qui peuvent provoquer des infections d’origine alimentaire, où on peut les trouver et les risques et conséquences de ces infections.
2. Comprendre ce qu’est la contamination croisée et comment elle se produit afin d’acquérir les bonnes pratiques d’hygiène des mains et d’hygiène des aliments dans la vie de tous les jours pour rester en bonne santé.
3. Comprendre la chaîne de transmission des infections et les éléments critiques pour assurer l’hygiène des aliments.

Ressources

- Présentation PowerPoint Le parcours des aliments ;
- Animation SafeConsume sur le Parcours des aliments ;
- Fiche d’activité de l’élève sur le Parcours des aliments ;
- Fiche réponse de l’activité élève sur le Parcours des aliments.



Plan du cours

Conçu pour les 11-14 ans, mais peut être adapté aux 15-18 ans.

Introduction

1. Utiliser les diapositives de l'introduction pour discuter des infections d'origine alimentaire, des symptômes habituels, et du fait qu'il n'est pas toujours possible de savoir quel aliment a provoqué l'infection.
2. A l'aide de l'animation SafeConsume sur le parcours des aliments, introduisez auprès de la classe les notions de contamination croisée et les bonnes pratiques d'hygiène des aliments à la maison. Cette vidéo est disponible sur YouTube : <https://youtu.be/QVFqkLdq7Y> .
3. Introduire la notion de parcours des aliments et comment les microbes peuvent se multiplier à chaque étape de ce parcours ainsi que les différents risques de contamination croisée.
4. Expliquez aux élèves qu'ils vont étudier le parcours des aliments plus en détail durant le reste du cours.
5. A l'aide des diapositives, discutez des **risques alimentaires**, et des **solutions** permettant de réduire ces risques à chaque étape du parcours des aliments.
6. Les élèves pourront compléter la fiche d'activité correspondante, en travaillant à deux, par petits groupes, ou dans le cadre d'une discussion de classe (par exemple le tableau peut être rempli par l'enseignant au fur à mesure des propositions des élèves puis la correction peut être distribuée afin de conserver une trace écrite).
7. Activité complémentaire : Distractions dans la cuisine - Faites une simulation des distractions possibles dans la cuisine qui font faire des erreurs.
 - a. Un(e) élève volontaire fera semblant de faire rôtir un poulet (à l'aide d'accessoires si disponibles). Lui demander de décrire à voix haute comment il/elle s'y prend pour préparer et cuire le repas en respectant les règles d'hygiène des aliments.
 - b. Tandis que l'élève prépare le repas, 3 – 4 autres élèves vont essayer de le/la distraire.
 - c. Demander à la classe de désigner les distractions les plus fréquentes dans leur cuisine comme :
 - i. Animal de compagnie distrayant son propriétaire, volant un aliment ou se mettant en travers du passage.
 - ii. Bébé qui pleure ou qui réclame de l'attention.
 - iii. Téléphone qui sonne.
 - iv. Aliment qui tombe par terre.
 - v. Quelque chose brûle au four ou sur la plaque de cuisson ou prend feu !



A la fin de cette activité, discuter avec les élèves de l'impact potentiel des distractions sur l'hygiène des aliments (par ex : oublier de se laver les mains ou utiliser le même couteau pour couper les légumes et la viande, la volaille ou le poisson crus).

Puis discuter avec les élèves de la manière dont ils peuvent éviter ou limiter l'impact des distractions, par exemple en mettant les couteaux sales immédiatement dans l'évier après utilisation, finir ce qu'on est en train de faire avant de s'occuper de ce qui vous distrait (par ex. finir de se laver les mains avant de répondre au téléphone pour réduire le risque de contamination du téléphone).

